

WILLKOMMEN / BIENVENUE / WELCOME



Gasthof zum Falken

Restaurant • Hotel • Bar

gasthofzumfalken.ch



Holzstich 1889



Postkarte um 1895

Öffnungszeiten:

Montag – Samstag

Sonntag

17.00 – 23.30 Uhr

geschlossen

Küche von 17.30 – 21.30 Uhr

Lieber Gast:

Wir freuen uns, Sie als Gast in unserem Gasthof begrüßen zu dürfen und versichern Ihnen, dass alle Gerichte frisch und mit viel Sorgfalt zubereitet werden. Wir legen viel Wert darauf, dass viele Zutaten aus der Region stammen.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Ihr Gastgeber

Fleisch-/Fischdeklaration / Declaration of meat/fish:

Crunchy Chicken (D*)/ Nuggets (TH*), Rind / Beef (CH), Schwein, Porc (CH), Fisch/ Shrimps (VN*), Pferd / Horse (EU*), Känguru / Kangaroo (AUS*), Lamm / Lamb (NZ*), Bison /Bison (CA)

* kann mit AML oder leistungsfördernden Hormonen erzeugt sein.





Vegetarische Gerichte



Alle Preise in unserer Karte sind inkl. MwSt



Salate & Vorspeisen

	CHF Klein	CHF Gross
 Kleiner grüner Salat an Hausdressing / Small green salad	9.00	
Falken-Salat mit Speck und Ei an Hausdressing Bowl of green salads, tomato, egg, bacon	15.80	19.90
Gemischter Salat an Hausdressing / Mixed salads	11.00	
 Thurgauer Rieslingschaumsuppe White wine cream soup	8.50	12.50

Flammenkuchen

Elsässer Flammenkuchen Speck, Zwiebeln, Schmand / Bacon, onions, sour cream		18.80
--	--	-------

Fingerfood

Onion-Mozzarella Rings (7 Stk.) Zwiebelringe im Bierteig		12.00
Chicken Nuggets (7 Stk.)		12.00
 Spring Rolls (7 Stk.) Gemüse-Frühlingsrollen frittiert		11.00
Crispy fish «Fischknusperli» (7 Stk.)* Pangasiusknusperli im Bierteig frittiert		11.50
 Mozzarella Sticks (7 Stk.) im Bierteig frittiert		12.00
Shrimps Japanese Style (7 Stk.)* Panierte Shrimps frittiert		12.00
Portion Pommes Frites, Twister, Pommes Soufflés, Röstikroketten		10.00

Zum Fingerfood servieren wir eine Sauce nach Wahl:

Choose your sauce: Cocktail, Tartar, Sweet & Sour, Curry, BBQ, Knoblauch (Garlic)

Fleisch-Spezialitäten

Hausgemachtes Beefsteak Tartar (aus kochengereiftem Rinds-Filet)	100g	24.50
gewürzt (auf Wunsch scharf gewürzt) serviert mit Zwiebelringen, Kapern, Toast und Butter	150g	29.50
Flavored beefsteak tatar (also hot spiced) served with onions, caper, pickle, toast and butter	200g	33.50
auf Wunsch mit Eigelb serviert / optional served with a yellow of an egg		1.00
Berliner Currywurst Currysauce von Berlin		13.50
Knusprige Spare Ribs (ca. 450g) Crisp grilled spare ribs		20.50
Schweinschnitzel paniert (2 Stück) Breaded schnitzel (2 pieces)		16.00



Burgerspezialitäten

	CHF
Cheeseburger Cole Slaw, Raclettekäse, Essiggurke, Tomate, Zwiebeln / cole slaw swiss cheese, pickle, tomato, onions	12.00
Falken Burger Cole Slaw, Speckstreifen, Spiegelei, Tomate, Zwiebeln / cole slaw bacon, fried egg, tomato, onions	14.00
BBQ-Burger Cole Slaw, BBQ-Sauce, frittierte Zwiebelringe, Speckstreifen / Cole slaw, BBQ-Sauce, onion rings, bacon	14.00
Crunchy Chick`n Burger Knusprig-scharfe Cornflakes-Panade, Cole slaw, Sweet & Sour Sauce, Tomaten, Zwiebeln / Crunchy-hot cornflakes coating, cole slaw, sweet & sour sauce, tomato, onions	16.00
Jumbo Falken Burger (ca. 200g) mit Swiss Premium Dry Aged Beef Cole Slaw, Speckstreifen, Spiegelei, Tomate, Zwiebeln / cole slaw, bacon, fried egg, tomato, onions	18.50

Dazu servieren wir / We serve with it

Pommes-Frites, Röstikroketten, Pommes Soufflés, Nudeln (Noodles)	7.00
Twister, Salat mit Hausdressing (green salad with house dressing), Gemüse (vegetables)	9.00

Röstispezialitäten

BW-Röschi mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce / with sausage of veal and onion gravy 23.50

 **Röschi** mit 2 Spiegeleiern / with 2 fried eggs 15.50

 **“Chäs”-Röschi** mit Käse überbacken / overbaked with cheese 18.00

Röschi „Studi“ mit Beefburger, Raclettekäse, Spiegelei, Tomate, Essiggurke, Zwiebeln
with beefburger, cheese, fried egg, tomato, pickle, onions 25.50

zusätzlich Spiegelei oder Speck / optional fried egg or bacon 2.00

HOT STONE SPEZIALITÄTEN

Sanftes Garen auf dem heissen Granit-Stein! Der Granit-Stein verhindert eine grosse Rauchentwicklung und das Bratgut spritzt kaum. Diese Methode ist sehr schonend und macht das Bratgut butterzart. Dazu servieren wir Café de Paris, hausgemachte Knoblauch- und Cocktail-Sauce sowie eine Beilage nach Wahl.



Swiss Dry Aged Beef Gourmet-Fleisch aus der Region

Das Fleisch wird am Knochen mindestens 3 Wochen knapp über dem Gefrierpunkt abgehängt, im modernen Fachjargon “dry aged” (trocken gereift). Das Dry Aged Beef ist eine ganz besondere Delikatesse, welche sich jeder Fleischliebhaber auf keinen Fall entgehen lassen sollte. Durch den besonderen Reifungsprozess erhält das Fleisch nicht nur einen besonders intensiven Geschmack, sondern wird vorallem auch extrem zart. Unser Entrecôte und Rindsfilet ist **SCHWEIZER DRY AGED BEEF** und entspricht höchstem Qualitätsstandard.

SWISS DRY AGED BEEF:

Rindsfilet / Tenderloin

jede weiteren

Entrecôte Lady's-Like

Entrecôte Gent's Like

jede weiteren / each more

STEAKS AND MORE:

Western-Schweinssteak / Steak of porc

Holzfäller-Schweinssteak / Steak of porc

Bison Entrecôte Lady's-Like

Bison Entrecôte Gent's-Like

Pferde-Entrecôte Lady's-Like / Horse

Pferde-Entrecôte Gent's-Like / Horse

Känguru-Entrecôte Lady's-Like / Kangaroo

Känguru-Entrecôte Gent's-Like / Kangaroo

Lammrückenfilet provencional Lady's-Like / Tenderloin of lamb NZ 200g 32.50

Lammrückenfilet provencional Gent's-Like / Tenderloin of lamb NZ 300g 40.00

jede weiteren / each more 100g 7.50

Fleischspieß (nicht als Tellergericht) ca. 300g 44.50

Stücke von Rindsentrecôte, Schweinssteak, Bison, Pferd, Känguruh / Pieces of beef, porc, bison, horse, kangaroo



CH 150g 42.50

50g 7.50

CH 200g 41.50

CH 300g 48.00

100g 7.50

CH 200g 26.50

CH 300g 32.00

CA 200 g 41.50

CA 300 g 49.00

EU 200 g 37.00

EU 300 g 43.50

AUS 200 g 32.50

AUS 300 g 40.00

INKLUSIV EINER BEILAGE / INCLUDED ONE DISHES

Salat mit House oder Italian Dressing, Saisongemüse (seasonal vegetable), Pommes-Frites, Twister, Pommes Soufflés, Röstikroketten (hash browns), Nudeln (noodles)

Dessertkarte

CHF klein CHF gross

Coupe Dänemark

Vanilleglacé mit heisser Schokolade und Schlagrahm
Vanilla ice cream with hot chocolate and whipped cream

8.50 12.00

Coupe Hotberry

Vanilleglacé mit heissen Beeren und Schlagrahm
Vanilla ice cream with hot berries and whipped cream

8.50 12.00

Eiscafé „Falken“

Vanilleglacé mit Espresso gerührt und Schlagrahm
Vanilla ice cream with espresso and whipped cream

12.00

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern

mit Vanilleglacé, Früchten und Schlagrahm
Chocolate cake with vanilla ice cream, fresh fruits and whipped cream

12.50

Warmer Kirschenstreuselkuchen

mit Vanilleglacé und Schlagrahm
Warm cherry crumble cake with vanilla ice cream and whipped cream

12.50

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleglacé und Schlagrahm
Warm apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream

12.50

„Caramelchöpfli“

mit frischen Früchten und Rahm /
Flan of caramel with fresh fruits and whipped cream

12.50

Hausgemachtes Erdbeer Parfait

serviert mit Butter Streusel Crumble / Strawberry parfait served with butter crumble

12.50

Sorbet Kugeln:

Zitronen, Erdbeer, Zwetschgen
Lemon, strawberry, plum sorbet



pro Kugel / per scoop 3.00

Rahmglacé Kugeln:

Vanille, Schokolade, Mocca, Pistache,
Mandarine-Joghurt
Vanilla, chocolate, coffee ice cream,
pistachio, tangerine-yogurt

pro Kugel / per scoop 3.00

mit Schnaps / with spirit
Schlagrahm / with whipped cream

Zuschlag / additional 4.50
Zuschlag / additional 1.50

Falken Piccolino

Espresso oder Café Crème mit einer Kugel Glacé/Sorbet nach Wahl
Espresso or coffee cream with one scoop of ice cream/sorbet you can choose

7.00

Weinkarte / Prosecco / Aperitif's

	CL	CHF
PROSECCO COLLALTO		
Cüpli	10cl	9.00
Flasche Prosecco	75cl	43.50
Strada Extra Dry Vin Mousseux DER Schweizer Schaumwein	75cl	42.00
Cüpli-Strada	10cl	8.50

SPEZIELLE APERITIF'S

Aperol Prosecco	11%	4cl	11.00
Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)			8.00
Hugo (Weisswein, Holunderblütensirup, Limetten und Pfefferminze)			9.50
Lilly (Lillet (Weinlikör), Limetten, Tonic oder Ginger Ale)			9.50

ALKOHOLFREIE APERITIF'S

Roter Hugo (Sanbitter, Holunderblütensirup, Limetten und Pfefferminz)			9.50
Sanbitter Cocktail (Sanbitter, Soda und Orangenscheibe)			9.00
Martini Floreale (weiss) / Vibrante (rot) pur	6.50	mit Tonic	10.00

WEISSWEINE

	10cl CHF	20cl CHF	30cl CHF	50cl CHF	75cl CHF
Schweiz					
Villette 50cl Weinkellerei Cave Duboux Grandvaux - Lavaux Traube: Chasselas Charakter : fein, elegant und fruchtig	6.50	12.50	17.50	22.00	
Engelwy Sauvignon Blanc 75cl Weingut Engel Uesslingen TG Traube: Sauvignon blanc Charakter: blumig, spritzig, Grapefruit, exotische Früchte	8.00	15.00	21.00	32.00	38.50
Lindengelb Chardonnay 2019 AOC 75cl Weingut Lindenhof Schaffhausen Traube: Chardonnay / Ausbau im Barrique Charakter: trocken, mineralisch, gut strukturiert, Zitrusnoten und Frische	8.00	15.00	21.00	32.00	38.50
EPESES « LA REPUBLIQUE» Lavaux AOC 75cl Weinkellerei Patrick Fonjallaz Traube: Chasselas Charakter: weicher Auftakt, leichte Kohlensäure, angenehmer Abgang	6.50	12.50	17.50	27.50	33.50
Österreich					
GRÜNER VELTLINER 75cl Rudol Rabl Vinum Optimum Traube: Grüner Veltliner Charakter: pfefferig, würzig, eher säuerliche Note	6.50	12.50	17.50	27.50	33.50
Argentinien					
NEW AGE Mendoza 75cl Weinkellerei Valentin Bianchi Traube: Torrontés, Sauvignon Blanc Charakter: leicht süsslich, Zitrus und Orange, trendiger Apérowein	6.50	12.50	17.50	27.50	31.50

ROTWEINE

	10cl CHF	20cl CHF	30cl CHF	50cl CHF	75cl CHF
Schweiz					
Engelwy Angelo Mio AOC 75cl	8.00	15.00	21.00	32.00	47.50
Weinkellerei Weingut Engel Uesslingen TG Traube: Merlot, Pinot Noir Charakter: schwarzbeerig, würzig, leichtes Pflaumenaroma, im Gaumen vollmundig					
Österreich					
JOHANNESHOF REINISCH «Frauenfeld» 75cl	8.00	15.00	21.00	32.00	47.50
Weinkellerei Reinisch Tattendorf Traube: Zweigelt Charakter: trocken, fruchtig und würzig, frisch und langanhaltend					
Italien					
SILENTIUM Primitivo di Manduria DOC 75cl	6.50	12.50	17.50	27.50	35.50
Weingebiet Apulien Traube: Primitivo Charakter: intensiv und kraftvoll, dunkle Beeren, leichte Rauchnote					
Spanien					
RIOJA VEGA Crianza DOCa 75cl	6.50	12.50	17.50	27.50	32.50
Weingebiet Rioja Traube: Tempranillo, Graciano, Mazuelo Charakter: fruchtig-beerige Note von Caramel, Vanille					

ROTWEINSPEZIALITÄTEN (nicht im Offenausschank erhältlich)

Schweiz

WOLFER Pinot Noir Sélection 75cl					51.50
Weinkellerei Martin Wolfer Thurgau Traube: Pinot Noir Charakter: rote und dunkelrote Früchte, fruchtig, weich					
Strada Alte Rebe 2018 AOC 75cl					49.50
Weingebiet Hallau Traube: Pinot Noir / Ausbau im Barrique Charakter: begeistert durch geschmackliche Fülle, der an 30-50-jährigen Rebstöcken gereiften Trauben					
Lindenhof Chölle 2018 AOC 75cl					57.50
Weingut Lindenhof, Hallau Traube: Pinot Noir / Ausbau im Barrique Charakter: Eine kräftige, dichte rote Frucht wird begleitet von angenehmen Schmelz und reifem Tannin.					

Spanien

RIOJA VEGA Gran Reserva 75cl					54.50
Weingebiet Rioja Traube: Tempranillo, Graciano, Mazuelo Charakter: gereifte Früchte, weich, vollmundig, reifer Tanin					

Italien

MONTRESOR Ripasso della Valpolicella 75cl					49.50
Weinkellerei Montresor Traube: Rondinella, Corvina Veronese, Molinara Charakter: frisch, blumig, Veilchen, Abrundung herbe Früchte					

Getränkekarte

MINERALWASSER / RED BULL / FRUCHTSÄFTE

	CHF 2.5dl	CHF 4dl
Mineral offen		
Schnitzwasser mit /ohne Kohlensäure	3.80	5.10
Coca Cola, Citro, Eistee	3.80	5.10
Rivella rot	3.80	5.10
Süssmost / Apfelschorle	3.80	5.10
Orangen-, Ananas-, Passions- oder Cranberrysaft	4.20	6.20
Hausgemachte Falken Limo's		6.50

Flaschen/Dosen

Cola Zero, Cola light, Fanta	33cl	4.90
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale, Ginger Beer (Thomas Henry)	20cl	4.90
Gazosa Ticinese (Bügelflasche)	35cl	5.50
Traube, Mandarine, Bitterorange, Grapefruit oder Heidelbeere		
Red Bull	25cl	5.50
Sanbitter	10cl	4.50
Mineralwasser (Allegra ohne Kohlensäure/Passugger mit Kohlensäure)	50cl	6.00
Mineralwasser (Allegra ohne Kohlensäure/Passugger mit Kohlensäure)	1 Liter	9.50

BIERE / APFELWEIN

	CHF 2.5dl	CHF 4dl / *5dl	CHF 1 Liter	CHF 1.5 Liter
Biere offen				
Falken Lager	4.20	5.80	13.00	18.00
Eidgenoss / Falken Prinz	4.40	6.40	14.00	19.50
Weizenbier		7.50*	14.50	19.80
Falken Tower (Lagerbier)			2,5 Liter	33.00
Falken Tower (Eidgenoss/Prinz/Weizen)			2,5 Liter	35.00

Lady-Stange

Litchi-Sirup, Citro, Lagerbier	25cl	4.50
--------------------------------	------	------

Flaschenbiere

Schwarzer Falke (Schwarzbier, Bügelflasche)	33cl	6.00
Falken 1895 (Stammhausbier, Bügelflasche)	33cl	6.00
Falken Lager	50cl	6.10
Hülse Original / Ice / Pale Ale / Lemon / Wheat	33cl	5.90
Rudolf Doppelbock hell	33cl	6.00

«Thurgauer Ciden»

Mostinder (Thurgauer Cider)	30cl	6.20
-----------------------------	------	------

Bier / Apfelwein alkoholfrei

Falken Hülse Free	33cl	5.90
Erdinger Weizen	50cl	7.50
Möhl Apfelwein trüb	50cl	6.20

Wir haben insgesamt über 33 verschiedene, internationale Biersorten, schauen Sie in unsere separate Bierkarte!

Kaffee- / Teekarte

CHF

KAFFEE / HEISSGETRÄNKE

Kaffee / Espresso / Milchkaffee	4.20
Cappuccino	4.50
Doppelter Espresso	5.00
Latte Macchiato / Chococcino	5.50
Heisse Ovo / Schoggi	4.20
Punsch (Orangen/Rum ohne Alkohol)	4.30
Zuschlag Mélange oder Sirup	1.50

EILLES - Willkommen in der Welt des Tees „für höchste Ansprüche“

Sorten: Earl Grey - Grüntee Asia - Rooibos Vanilla – Kräutergarten – Pfefferminz – Kamillen – Sommerbeeren - Vita Orange – Linden-/Holunderblüten - Hagebutten mit Hibiskus	4.50
---	------

KAFFEE ODER TEE MIT SCHNAPS

Cafe Zwetschgen/Chrüter/Kernobst/Pflümli	3cl	7.00
LUZ / GT (Schnaps nach Wahl)	3cl	7.00
Cafe Coretto Grappa	3cl	9.50
Schümli-Pflümli, Kaffee Baileys / Amaretto	3cl	8.50
Hot Whisky	4cl	10.00
Flämmlī (Espresso mit Williams)	4cl	10.00

FALKEN SPECIAL COFFEE'S

mit Alkohol

Irish Coffee	Jameson Whisky, Kaffee, Sahne	3cl	9.80
Gaelic Coffee	Ballantines Whisky, Kaffee, Sahne	3cl	9.80
Coffee Royal	Maxim Cognac, Kaffee, Sahne	3cl	9.80
Swiss Coffee	Kirsch, Kaffee, Sahne	3cl	9.80
Coffee Di Saronno	Amaretto, Kaffee, Sahne	3cl	9.80
Mexican Coffee	Kahlua, Kaffee, Sahne	3cl	9.80
Hazelnut Coffee	Frangelico, Kaffee, Sahne	3cl	9.80
Walliser Kaffee	Williams, Kaffee, Sahne	3cl	9.80
Havanna Coffee	Havanna Club, Kaffee, Sahne	3cl	9.80
Kaffee Biberfladen	Appenzeller, Kaffee, Sahne	3cl	9.80
Spanish Coffee	Cuarenta y Tres 43, Kaffee, Sahne	3cl	9.80

ohne Alkohol

Orange Coffee	Orangensirup, Kaffee, Sahne	3cl	8.50
Hazelnut Coffee	Nuss-Sirup, Kaffee, Sahne	3cl	8.50
Vanilla Coffee	Vanillesirup, Kaffee, Sahne	3cl	8.50
Amaretto Coffee	Amarettosirup, Kaffee, Sahne	3cl	8.50

Cocktails mit & ohne Alkohol

CHF

COCKTAILS MIT ALKOHOL

Café del Mar	Cappuccino, Amaretto, Crash-Eis, Rahmhaube	12.50
Caipirinha	Cachaça, Limetten, Rohrzucker, Crash-Eis	12.50
Caipiroska	Vodka, Limetten, Rohrzucker, Crash-Eis	12.50
Cuba Libre	brauner Rum, Limetten, Cola, Crash-Eis	12.50
Erdbeer-Caipirinha	Cachaça, Erdbeermark, Limetten, Rohrzucker, Crash-Eis	12.50
Erdbeer-Mojito	Bacardi, Limetten, Minzeblätter, Mineralwasser, Erdbeermark	12.50
Geile Paula	Saurer Apfel, Grüne Banane, Malibu, Orangensaft	12.50
Geiler Sepp	Blue Curacao, Batida de Coco, Ananassaft, Orangensaft	12.50
Godfather sour	Amaretto, Jack-Daniels, Sweet & Sour	12.50
Long Island Icetea	Vodka, Tequilla, Tripple Sec, Bacardi, Gin, Cola, Sweet & Sour	19.50
Mai Tai	Havanna, Triple Sec, Ananassaft, Nussirup	13.00
Madagaskar	Malibu, Vodka, Vanille-Sirup, Blue Curaçaco, Orangensaft	12.50
Margaritha Erdbeer/Mango	Tequilla, Triple Sec, Sweet & Sour, Erdbeer- oder Mangomark, Crasheis	12.50
Mojito	Bacardi, Limetten, Minzeblätter, Mineralwasser	12.50
Pina Colada	Rum, Batida de Coco, Cream of Coconut, Ananassaft, Sahne	12.50
Sex on the beach	Vodka, White Peach, Cranberrysaft, Ananas- und Orangensaft	12.50
Seventy Seven	Gin, Jameson, Sweet & Sour, Sprite	12.50
Small Island Icetea	Vodka, Tequilla, Triple Sec, Bacardi, Gin, Cola, Sweet & Sour	12.50
Swimming Pool	Vodka, Bacardi, Blue Curaçao, Cream of Coconut, Ananassaft	12.50
Tequilla Sunrise	Tequilla, Grenadine, Orangensaft	12.50
Vanilla Dream	Ananassaft, Amaretto, Vanille-Eis	12.50
White Russian	Vodka (White oder Caramel, je nach Wunsch), Kahlua, Sahne	12.50

COCKTAIL OHNE ALKOHOL

Adam & Eva	Apfelsaft, Orangensaft, Grenadinesirup, Ginger Ale	9.50
Café del Mar	Cappuccino, Amaretto-Sirup, Crash-Eis, Rahmhaube	9.50
Caipirinha	Ginger Ale, Limetten, Rohrzucker, Crash Eis	9.50
Caribbean-Dream	Mango-Mark, Spicy Mangosirup, Orangensaft, Zitronensaft	9.50
Erdbeer Caipirinha	Erdbeermark, Limetten, Rohrzucker, Mineralwasser	9.50
Erdbeer-Mojito	Mojitosirup, Limetten, Minzeblätter, Erdbeermark, Mineralwasser	9.50
Margaritha Erdbeer/Mango	Tequilla-Sirup, Sweet & Sour, Erdbeer- oder Mangomark, Crasheis	9.50
Mojito	Mojitosirup, Limetten, Minzeblätter, Mineralwasser	9.50
Vanilla Dream	Amarettosirup, Ananassaft, Vanillesirup, Vanilleeis	9.50
Virgin Colada	Cream of Coconut, Ananassaft, Sahne	9.50

SHOT'S

Hot Shot	Cuaranta y Tres, weisser Vodka, Cointreau, Zitronenscheibe	4cl	8.50
Flaming B52	Kahlua, Baileys, Cointreau	4cl	7.50
Black Russian	Kahlua, weisser Vodka	4cl	8.00
Fliegender Hirsch	mit 2cl Jägermeister und Red Bull	2cl	8.00
Cucaracha	Tequilla, Kahlua	4cl	7.50
Sambuca	Sambuca mit Kaffeebohne	4cl	7.50
Tequilla	Tequilla Silver/Gold mit Zitrone/Orange	4cl	7.50
Saurer Apfel	Berentzen Saurer Apfel	4cl	7.50
Shot Fläschli	diverse Sorten	2cl	5.50

SPIRITUOSEN

	Vol.%	CL	CHF
Martini bianco / rosso	16%	6cl	8.00
Cynar	16%	4cl	8.00
Campari	23%	4cl	8.00
Pastis	30%	4cl	8.00
Ramazzotti Amaro	30%	4cl	8.50
Appenzeller	29%	4cl	8.50
Jägermeister	35%	4cl	8.50
Amaretto / Baileys	18%	4cl	8.50
Kahlua	27%	4cl	8.50
Frangelico / Malibu / Grüne Banane	24%	4cl	8.50

SPIRITUOSEN

	Vol. %	CL	CHF
Passoa	12%	4cl	8.50
Cuarenta y Tres 43	31%	4cl	8.50
Kirsch / Kerobst / Chrüter / Pflümüli / Zwetschgen / Williams	38%	4cl	7.50
Schälle Bur (Schwyzer Honig Chrüter)	30%	4cl	7.50
Williams Morand	43%	4cl	9.50
Cointreau / Vieille Prune / Cavados	40%	4cl	9.50
Marillenbrand	40%	4cl	9.50
Krautinger	42%	4cl	9.50

VODKA

Vodka Russian Standard	40%	4cl	8.50
Vodka Belvedere	40%	4cl	12.50

RUM

Bacardi Carta blanca / Carta oro	40%	4cl	8.50
El Falcone Reserva Especial	42%	4cl	14.50
Distilled and aged for a minimum of 5 Year`s in Belize			

GIN

Bombay Sapphire Gin	40%	4cl	9.50
Hendrick`s	41,4%	4cl	11.50
Gin 82	45%	4cl	13.50
Sorachi Hop Gin	45%	4cl	13.50
Gin Gin	44.4%	4cl	15.00
Ginstr Dry Gin aus Stuttgart "dreimaliger Weltmeister"	41.4%	4cl	15.00

COGNAC / BRANDY

Maxime Trijol VSOP Cognac Grande Champagne	40%	4cl	13.50
Carlos I	38%	4cl	10.50

ABSINTH

BOHEME Brennerei Francis Martin	68%	3cl	10.00
APHRODITE Brennerei Claude-Allain Bugnon	55%	3cl	10.00

Alle Absinth werden mit Eiswasser serviert und können auf Wunsch mit karamelisiertem Zucker flambiert werden.

GRAPPA PAESANELLA

Grappa Amarone / Moscato / Brunello	41%	4cl	9.50
-------------------------------------	-----	-----	------

GRAPPA Berta / Villa de Varda

Berta Roccanivo ca.8 Jahre Traube: Barbera d'Asti, 45 Vol.%	2cl	CHF 7.25	4cl	CHF 14.50
Berta Tresolitre ca.8 Jahre Traube: Nebbiolo da Barolo, 45 Vol.%	2cl	CHF 7.25	4cl	CHF 14.50
Villa de Varda Stravecchia Nonno Giovanni 40 Vol.%	2cl	CHF 7.25	4cl	CHF 14.50

WHISKY

Scotch Ballantines	40%	4cl	8.50
Bourbon Whisky Jim Beam	40%	4cl	9.50
Tennessee Whisky Jack Daniels	43%	4cl	11.50
Irish Whisky Jameson	40%	4cl	8.50

MIT ZUSATZ

mit Mineral oder Saft				3.00
mit Red Bull/Fläschli				3.50

Zudem haben wir ein grosses **Whisky/Single Malt** und **Zigarren** Angebot!
Verlangen Sie bei unseren Mitarbeitenden die Karten!